

Las obras del Colegio de la Parroquia de S. Pedro la Kermesse de Hoy

Esta tarde, a las 17 y 20 horas, se celebrará la Kermesse de hoy en la Parroquia de S. Pedro. La Kermesse de hoy se celebrará en la Parroquia de S. Pedro, a las 17 y 20 horas. La Kermesse de hoy se celebrará en la Parroquia de S. Pedro, a las 17 y 20 horas.

En honor de Santa Clara

Celebrando el VII Centenario de la fundación de la Orden de Santa Clara, el Monasterio de Santa Clara de Asís, en el día de hoy, 2 de Agosto, celebrará una misa solemne a las 10 y 12 horas.

En la Academia de Estudios Religiosos

El miércoles 3 del presente a las 10 horas, dará comienzo un curso de estudios religiosos en la Academia de Estudios Religiosos. El curso de estudios religiosos en la Academia de Estudios Religiosos, el miércoles 3 del presente a las 10 horas.

Homilía dominical

En la homilía dominical, el sacerdote reflexiona sobre el significado de la fe y la esperanza. La homilía dominical, el sacerdote reflexiona sobre el significado de la fe y la esperanza.

La familia franciscana se apresta a celebrar ferrosamente el séptimo centenario de la muerte de Santa Clara de Asís

EL SEÑOR ARZOBISPO DE MONTEVIDEO, TRAZA EN UNA CARTA PASTORAL UNA AJUSTADA SEMBLANZA DE LA SANTA. La familia franciscana se apresta a celebrar ferrosamente el séptimo centenario de la muerte de Santa Clara de Asís.

La familia franciscana se apresta a celebrar ferrosamente el séptimo centenario de la muerte de Santa Clara de Asís

EL SEÑOR ARZOBISPO DE MONTEVIDEO, TRAZA EN UNA CARTA PASTORAL UNA AJUSTADA SEMBLANZA DE LA SANTA. La familia franciscana se apresta a celebrar ferrosamente el séptimo centenario de la muerte de Santa Clara de Asís.

MANZANARES **MANZANARES** **MANZANARES**

LOS ACEITES QUE GUSTAN MAS

MANZANARES TRIANA MANZANARES

Siempre Frescos - Sueltos o Envasados Garantimos su Alta Calidad y Rendimiento DE NUESTRAS GRANDES Y MODERNAS REFINERIAS DIRECTAMENTE A LA MESA FAMILIAR.

MANZANARES **MANZANARES** **MANZANARES**

LOS ACEITES QUE GUSTAN MAS

MANZANARES TRIANA MANZANARES

Siempre Frescos - Sueltos o Envasados Garantimos su Alta Calidad y Rendimiento DE NUESTRAS GRANDES Y MODERNAS REFINERIAS DIRECTAMENTE A LA MESA FAMILIAR.

MANZANARES **MANZANARES** **MANZANARES**

LOS ACEITES QUE GUSTAN MAS

MANZANARES TRIANA MANZANARES

Siempre Frescos - Sueltos o Envasados Garantimos su Alta Calidad y Rendimiento DE NUESTRAS GRANDES Y MODERNAS REFINERIAS DIRECTAMENTE A LA MESA FAMILIAR.

MANZANARES **MANZANARES** **MANZANARES**

LOS ACEITES QUE GUSTAN MAS

MANZANARES TRIANA MANZANARES

Siempre Frescos - Sueltos o Envasados Garantimos su Alta Calidad y Rendimiento DE NUESTRAS GRANDES Y MODERNAS REFINERIAS DIRECTAMENTE A LA MESA FAMILIAR.

MANZANARES **MANZANARES** **MANZANARES**

LOS ACEITES QUE GUSTAN MAS

MANZANARES TRIANA MANZANARES

Siempre Frescos - Sueltos o Envasados Garantimos su Alta Calidad y Rendimiento DE NUESTRAS GRANDES Y MODERNAS REFINERIAS DIRECTAMENTE A LA MESA FAMILIAR.

MANZANARES **MANZANARES** **MANZANARES**

LOS ACEITES QUE GUSTAN MAS

MANZANARES TRIANA MANZANARES

Siempre Frescos - Sueltos o Envasados Garantimos su Alta Calidad y Rendimiento DE NUESTRAS GRANDES Y MODERNAS REFINERIAS DIRECTAMENTE A LA MESA FAMILIAR.

[illegible]

¿QUE HACEMOS HOY DE COMIDA?

RECETA DE TERNERA A LA CAMPALA

1 rucha de ternera, 2 cebollas medianas, 2 zanahorias, 2 cucharadas de aceite, 1 cucharada de harina, 2 cucharadas de manteca, sal y pimienta, hinojo. Poner la manteca en una cacerola, luego cebollas y zanahorias y cocinar a fuego moderado hasta que estén blandas. Poner la carne, untada con manteca, pasar por harina y dorar al horno fuerte o sobre la plancha. Colocar en la cacerola con las cebollas y zanahorias y agregar de a poco la leche. Servir con las verduras alrededor.

SOCIFLE DE COLIFLORES

1 colífor grande hervida en abundante agua y sal, 2 tazas de salsa blanca espesa, 3 cucharadas de queso, 4 yemas de huevo, 1 cucharada de harina, 1 cucharada de aceite, 1 cucharada de manteca, 1 cucharada de queso, 1 cucharada de pimienta, 1 cucharada de sal. Poner la colífor hervida en el centro de una fuente de horno y bañarla con la salsa blanca. Añadir el queso, luego las yemas y por último las especias. Revolver suavemente hasta integrar. Hornear a fuego moderado hasta que la colífor esté bien cocida y el queso se haya derretido. Servir con la salsa blanca.

MANZANAS EN SOBRESA

8 manzanas, 1 y 1/4 taza de azúcar rubia, 1/2 taza de manteca, 1/2 cucharada de sal, 1 cucharada de harina, 1 cucharada de pimienta, 1 cucharada de queso, 1 cucharada de pimienta, 1 cucharada de sal. Poner la manzana en el centro de la fuente y bañarla con la salsa blanca. Añadir el queso, luego la pimienta y por último las especias. Revolver suavemente hasta integrar. Hornear a fuego moderado hasta que la manzana esté bien cocida y el queso se haya derretido. Servir con la salsa blanca.

DELIC DE ZANAHORIA

6 zanahorias medianas raspadas y finamente picadas, 3 tazas de salsa blanca espesa, 3 cucharadas de queso, 4 yemas de huevo, 1 cucharada de harina, 1 cucharada de aceite, 1 cucharada de manteca, 1 cucharada de queso, 1 cucharada de pimienta, 1 cucharada de sal. Poner la zanahoria en el centro de la fuente y bañarla con la salsa blanca. Añadir el queso, luego la pimienta y por último las especias. Revolver suavemente hasta integrar. Hornear a fuego moderado hasta que la zanahoria esté bien cocida y el queso se haya derretido. Servir con la salsa blanca.

BRINDA DE CAÑE CALIENTE

6 tandas de cañe de manzana, 4 cucharadas de harina, 1 taza de leche, 1 taza de queso, 1 cucharada de pimienta, 1 cucharada de sal. Poner la cañe en el centro de la fuente y bañarla con la salsa blanca. Añadir el queso, luego la pimienta y por último las especias. Revolver suavemente hasta integrar. Hornear a fuego moderado hasta que la cañe esté bien cocida y el queso se haya derretido. Servir con la salsa blanca.

SALSA BLANCA ESPESA

4 cucharadas de manteca, 4 cucharadas de harina, 1 taza de leche, 1 taza de queso, 1 cucharada de pimienta, 1 cucharada de sal. Poner la manteca en el centro de la fuente y bañarla con la salsa blanca. Añadir el queso, luego la pimienta y por último las especias. Revolver suavemente hasta integrar. Hornear a fuego moderado hasta que la manteca esté bien cocida y el queso se haya derretido. Servir con la salsa blanca.



CONSULTORIO

PARA QUE MENOS LE CUESTE... LE CONVIENE USAR CELESTE!

ES MUCHO MAS BARATA

La gude preparar con CELESTE los mas exquisitos sandwiches, los platos de reposteria. Puede usar tambien CELESTE para salados y frituras...

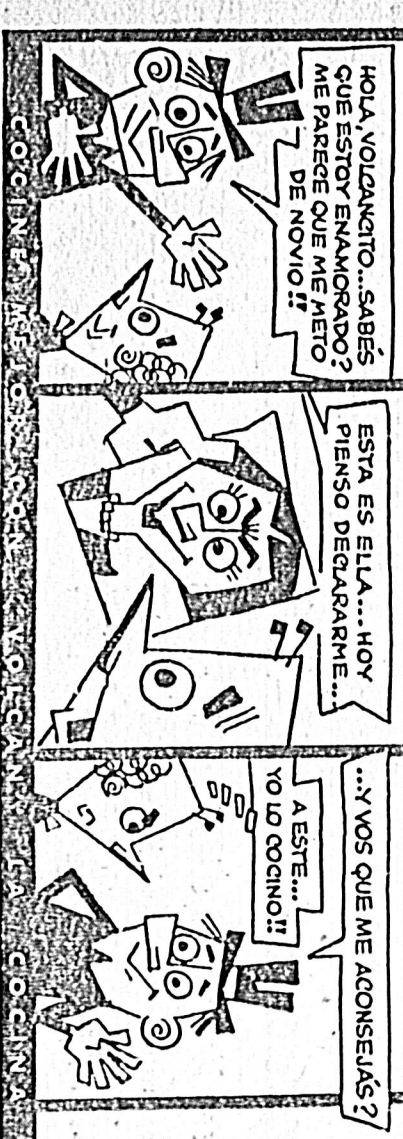
Por eso, señora, — y porque CELESTE sale mucho mas barata — al preparar la comida recuerde que **LE CONVIENE USAR CELESTE!**

LA PRIMERA MARGARITA ENRIQUECIDA

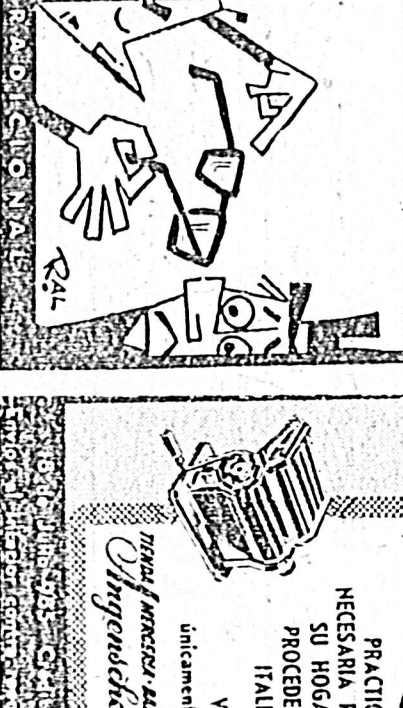
CONSEJOS

El colífor, el colífor, una vez cocido en una cacerola, se debe servir con la salsa blanca. Poner la colífor en el centro de la fuente y bañarla con la salsa blanca. Añadir el queso, luego la pimienta y por último las especias. Revolver suavemente hasta integrar. Hornear a fuego moderado hasta que la colífor esté bien cocida y el queso se haya derretido. Servir con la salsa blanca.

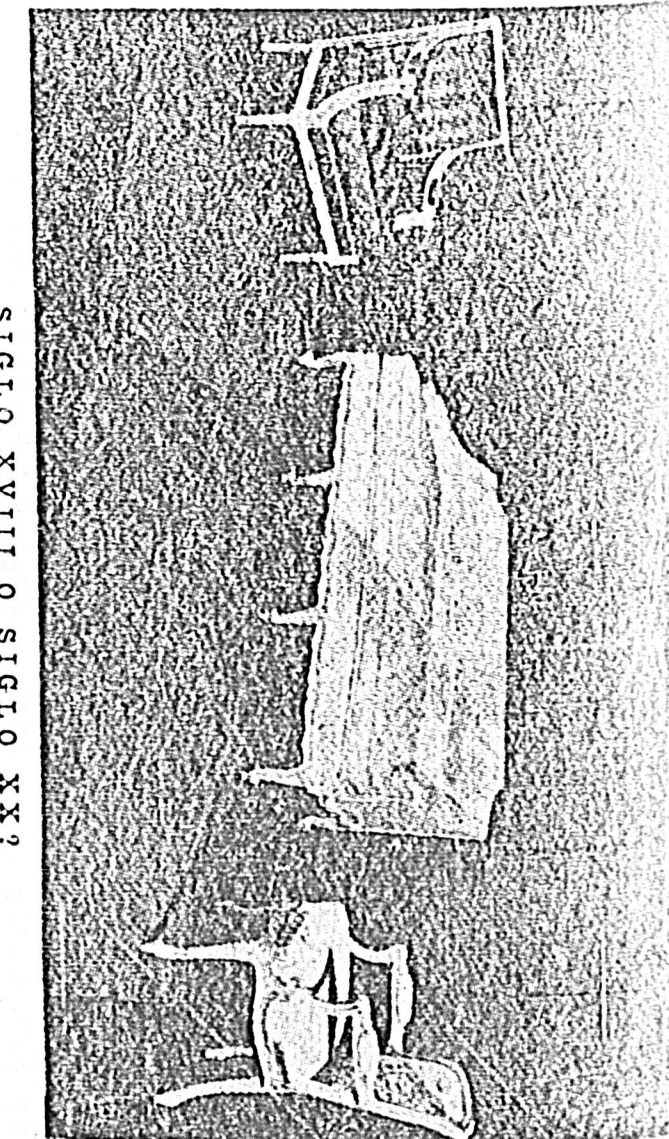
VOLCANCTO



La gude preparar con CELESTE los mas exquisitos sandwiches, los platos de reposteria. Puede usar tambien CELESTE para salados y frituras...



CONFERENCIA EN EL SIGLO XXII



SIGLO XVIII O SIGLO XX?

Asistimos en esta época a un período establecido con precisión en la conferencia acerca de la construcción o no de muebles y objetos del siglo XX.

Una teoría sustentada por algunos historiadores, pero no por la mayoría, sostiene que el hecho que en épocas muy antiguas se utilizaban muebles...

Esta teoría encuentra su mayor respaldo en la gran cantidad de impresos y publicaciones de esas décadas, en las que se ven muebles, en las que se ven muebles...

Pero estas mismas publicaciones son las que crean el desconcierto histórico en que nos encontramos: así por ejemplo, en una revista que se llamaba "Arquitectura de hoy", aparece un artículo acerca de la nueva residencia de la Srta. de Pérez y Pérez de Pérez, ilustrado con un número de fotografías, de lo más desconcertantes, la de la casa reproduce un tipo de mueble...

Algo así como un patrón o molde que para toda casa debía ser el mismo, no importaba si era de hierro o no, si era necesario poner un repeto delante de una ventana se ponía, el hecho es que era del siglo y debía entrar en la habitación. Otra teoría, tal vez más acertada, parte de la base de que, en ese siglo la civilización debió atravesar los grandes mundiales, y que por esta razón las personas que debían continuar con la construcción del arte mobiliario se encontraban ocupados en otras tareas y no podían cuidar de su oficio.

Tal vez ésta sea la razón, pero como se puede advertir esta teoría si en todas las demás expresiones de la industria esta marcha no se interrumpió bajo ningún concepto.

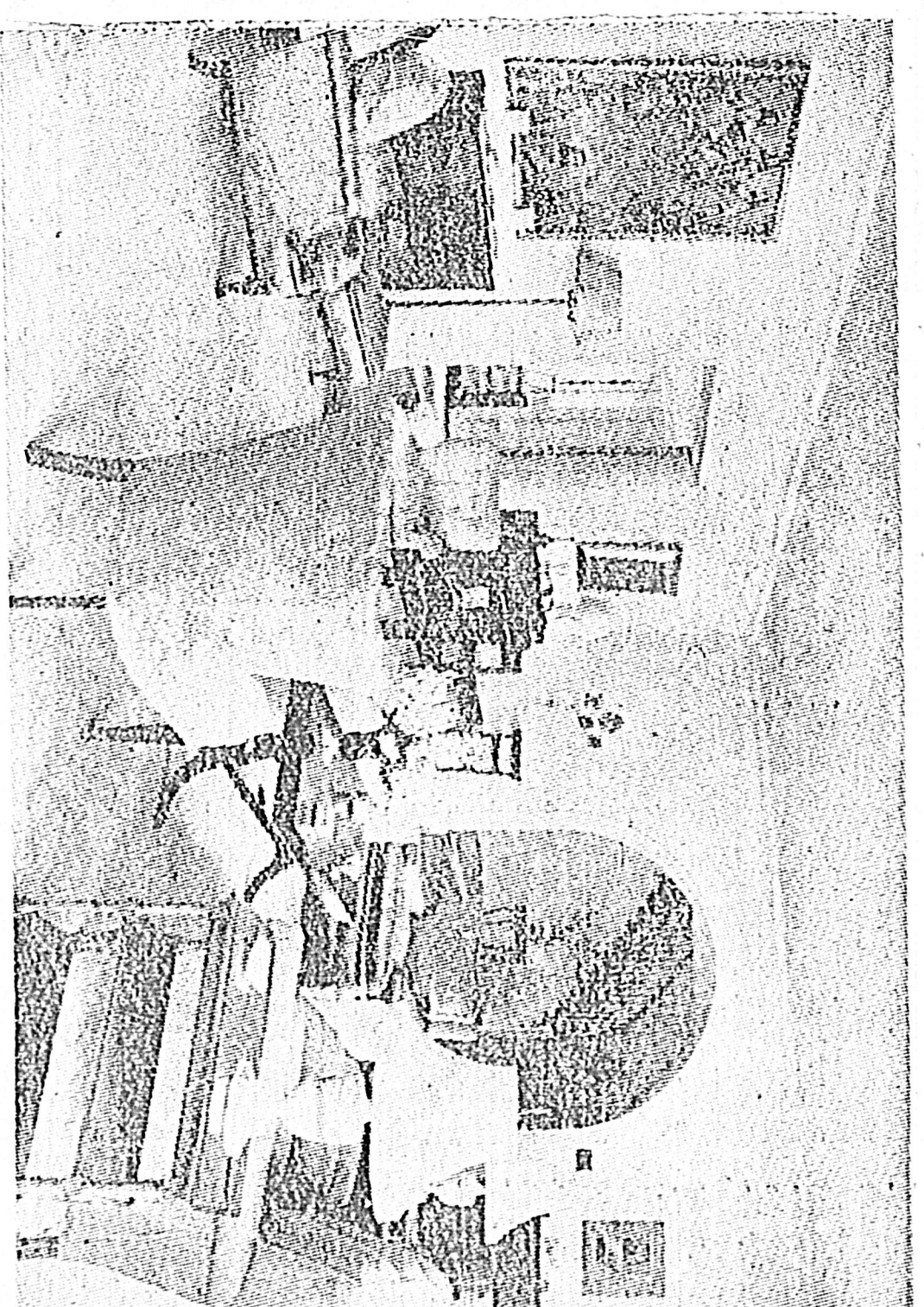
Un buen número de historiadores sostienen que, al menos en el trabajo y al estar en el mueble, los obreros olvidaron su oficio y ya que la máquina no podía hacerlos, ellos tampoco lo harían, limitándose a copiar y reproducir una y mil veces lo que se había hecho en otras épocas en que el trabajo era manual.

Y bien señores, ¿Cuál de todas estas teorías es la verdadera? Tal vez ninguna, tal vez todas.

Pero un hecho es cierto sin lugar a dudas, y es que esta época pasó por la historia del mueble sin gloria y con mucha pena tal vez para aquellos pocos artesanos que habían soñado como en los siglos que fueran expresiones de su tiempo, de su manera de pensar y entender en arte y técnica mobiliaria...

Y nosotros, entre el público, nos lamentamos y gritamos, ¡pequeños, pero nada nos escuchan ni nos prestan atención! Queremos explicar por qué debemos educar siempre lo mismo, queremos aclarar, dar razones...

De pronto suena un timbre fortísimo que nos taladra los oídos... ¿Ya las ocho de la mañana?...



Pero artículo así como las figuras que lo ilustran, ha sido especialmente confeccionado para este suplemento por el Ministerio de Educación y Cultura.